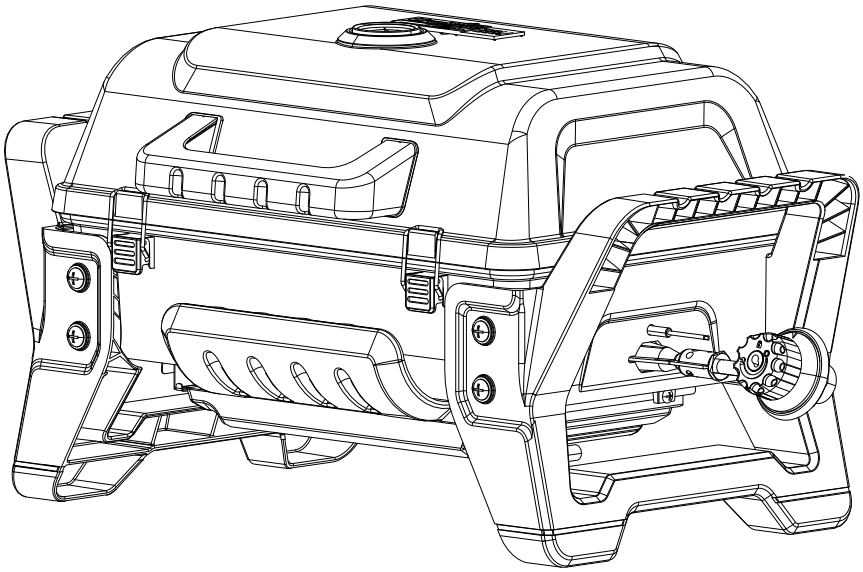
# GRILL2GO X200

NUMÉROS DE MODÈLE
13401856



# Guide d'utilisation du produit

**IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.**

**Numéro de série** _____
Le numéro de série se trouve sur l'étiquette signalétique située sur le pied de l'appareil.

**Date d'achat** _____

## POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

### ⚠ ATTENTION :

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

### INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

### CLIENT :

**Conservez cette notice pour consultation ultérieure.**

### ⚠ AVERTISSEMENT :

Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.

### ⚠ ATTENTION :

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants. Portez des gants de protection au besoin.

Pour toute question ou pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, veuillez composer le 1-888-430-7870.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, enregistrez votre appareil en ligne sur le site **www.charbroil.com/register.**

© Char-Broil, LLC, 2013 Columbus, GA 31902 Imprimé en Chine Instructions d'assemblage © 2013

42804976 02-08-13

## TABLE DES MATIÈRES


Renseignements relatifs à la garantie . . . . . 1
Pour votre sécurité . . . . . 2
Symboles de sécurité . . . . . 2
Mesures de sécurité pendant l'installation. . . . . 3
Utilisation et entretien. . . . . 4-7
Sécurité alimentaire. . . . . 8
Garantie limitée. . . . . 9
Liste des pièces . . . . . 10
Schéma des pièces. . . . . 11
Dépannage . . . . . .12-13
Fiche d'enregistrement. . . . . 15


**Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.**

**Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**

### Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

**DANGER**

**DANGER :** indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

**AVERTISSEMENT**

**AVERTISSEMENT :** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

**ATTENTION**

**ATTENTION :** indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

**ATTENTION**

**Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.**

**DANGER**

1. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.**
3. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.**
4. **Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiament le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.**

**«Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.».**

**DANGER**

**Si vous sentez une odeur de gaz :**
**1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
**2. Éteindre toute flamme nue.**
**3. Ouvrir le couvercle.**
**4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies..**

**«Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.»**

**AVERTISSEMENT**

**N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de vanne ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées et fournies par le fabricant.**

## MESURES DE SÉCURITÉ PENDANT L'INSTALLATION

**Mesures de sécurité pendant l'installation**

- Utilisez seulement du gaz propane liquide (GPL) avec le gril; utilisez seulement le régulateur de pression de gaz et le robinet de la bouteille fournis avec le gril.

- N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.

- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme Standard on Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, ainsi que le Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 Série VC , selon le cas.

- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au **Code national de l'électricité, norme NFPA 70 / ANSI.** Gardez les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à distance de toute surface chaude.

- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne modifiez pas l'appareil pour une utilisation dans quelque autre endroit. Toute modification crée un risque d'accident.

- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.

- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.**

**PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE**

1. **Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.**

2. **Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.**

***Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.***

- **Pour utilisation domestique uniquement. N'est pas prévu pour un usage commercial.**

- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.**

### Appelez le centre de réparation pour grils afin d'obtenir de l'aide et des pièces de rechange

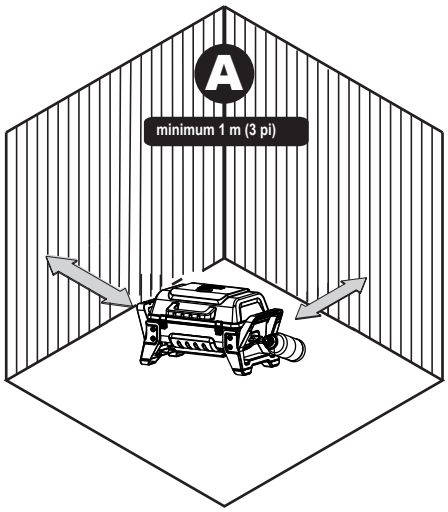
Si vous avez une question quelconque à poser concernant votre produit ou la garantie, veuillez composer le **1-888-430-7870. Les heures d'ouverture du centre de réparation sont de 8 h à 18 h (HNE), du lundi au vendredi.**

Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, veuillez consulter notre site à l'adresse www.charbroil.com, ou composez le **1-888-430-7870** et l'un de nos agents bien informés se fera un plaisir de vous aider.

## AVERTISSEMENT

**Pour utiliser votre gril en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :**

- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du gril propre et exempt de toute matière inflammable (p. ex., essence, propane ou tout autre liquide ou gaz inflammable).
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur.
- N'utilisez jamais le régulateur de ce gril avec un autre appareil à GPL.
- Lors de la cuisson, l'appareil doit être sur une surface plane, dans un endroit exempt de matières combustibles.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Pour usage à l'extérieur uniquement. Ne JAMAIS utiliser l'appareil dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou autres constructions ou autre structure semblable.
- N'utilisez pas de charbon ou de briquettes en céramique dans un gril à gaz. (*À moins que des briquettes ne soient fournies avec votre gril.)*
- Cet appareil n'a pas été conçu pour servir de radiateur.
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Conservez une distance de 10 pi entre l'appareil et tout objet inflammable, ainsi que toute source d'allumage telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil ménager sous tension, etc.




- **Résidents d'appartements :**
  Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si son utilisation est permise, utilisez le gril à l'extérieur, au rez-de-chaussée, en laissant un espace d'un mètre (3 pieds) des murs ou des rails. Ne pas utiliser sur ou sous des balcons.
- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle du gril est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé constitue un danger.**
- **Ne vous servez pas du gril lorsque la bouteille n'est pas en position correcte tel que spécifié dans les instructions d'assemblage.**

### GPL (gaz de pétrole liquéfiés)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. Une odeur est ajoutée au GPL (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- **Le GPL est très inflammable et peut prendre feu de manière inattendue lorsqu'il est en présence d'air.**

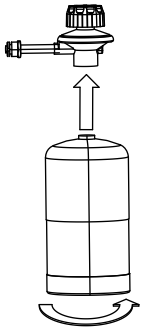
### Utilisation de la bouteille de propane (1 lb jetable)

- Utilisez uniquement une bouteille portant la mention « gaz propane ».
- Les bouteilles de GPL doivent être fabriquées et étiquetées conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou, au Canada, aux normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses.
- Les dimensions doivent être les suivantes : 4 po de diamètre et 8 po de hauteur, ou 3 po de diamètre et 10 po de hauteur.
- Conservez le capuchon de la bouteille et remettez-le en place lorsque la bouteille n'est pas utilisée.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs. La bouteille de gaz doit être en position verticale pendant l'utilisation.

## Installation/Enlèvement du réservoir de propane

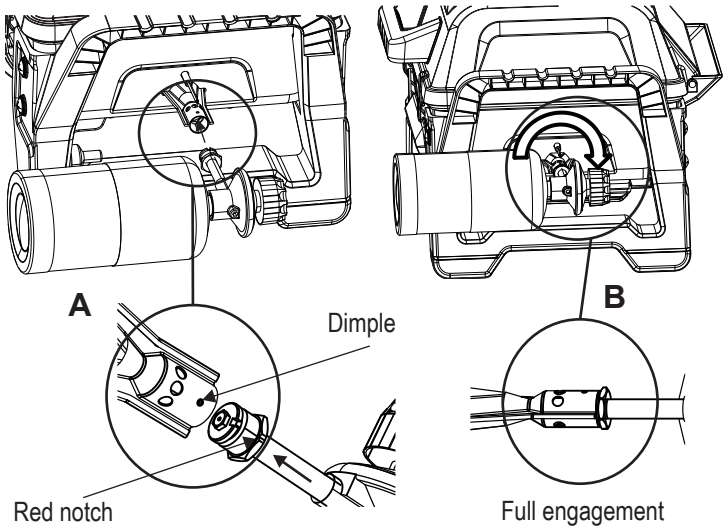
**Installation du réservoir de propane :**

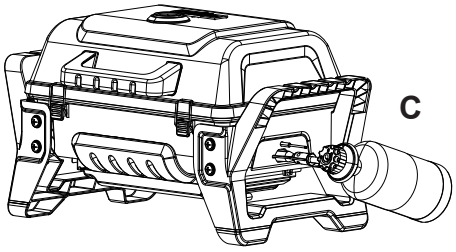
1. Enlevez le capuchon du réservoir de propane (vendu séparément).
2. Gardez le capuchon sur le réservoir lorsque l'appareil n'est pas utilisé, afin d'empêcher que les saletés et les débris pénètrent dans le régulateur/robinet de gaz.
3. Examinez les raccords du réservoir pour déceler la présence de saletés et de débris. Nettoyez les raccords au besoin.
4. Insérez l'extrémité filetée du réservoir de propane dans le régulateur/robinet de gaz et serrez à la main, en tournant le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre, tel qu'illustré ci-dessous. **N'UTILISEZ PAS D'OUTILS!** Un serrage excessif peut endommager le filetage du régulateur/robinet de gaz.
5. Effectuez un essai d'étanchéité.



## Régulateur/Valve Montage/Démontage

1. **Insérez le régulateur/robinet de gaz dans l'extrémité du brûleur (A),** le bouton de réglage pointé arriere du gril. **L'encoche du régulateur/robinet de gaz DOIT être enfoncée dans le cran situé sur l'extrémité du brûleur.**
2. Lorsque le régulateur/robinet de gaz **est complètement enfoncé dans le** brûleur, tournez le régulateur/robinet de gaz **dans le sens des aiguilles d'une montre** afin de le verrouiller en place (B), le bouton orienté comme illustré (C).
3. Pour supprimer inversez les étapes.




## Essai d'étanchéité (bouteille jetable de 1 lb)

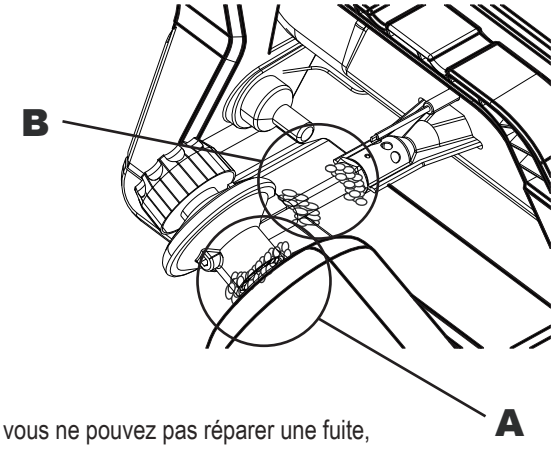
- Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez le gril loin des flammes nues et des étincelles et ne fumez pas.
- L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, Il faut procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que la bouteille de GPL est changée

Les matériaux requis comprennent un pinceau propre et une solution composée d'eau et de savon à parts égales. Utilisez un savon doux et de l'eau. **N'utilisez pas de produits d'entretien ménager.** Cela peut causer des dommages des blessures.

**1.** Assurez-vous que le régulateur est sur la position OFF (arrêt).

**2.** Brossez la solution savonneuse sur les raccords joignant la bouteille et le régulateur. **(A)**

**3.** Brossez la solution savonneuse sur les raccords joignant le réservoir et le régulateur, et sur le tube du brûleur et l'orifice, au point **(B).** Si des bulles « moussantes » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Resserrez les raccords et recommencez les étapes 1, 2 et 3.




Si vous ne pouvez pas réparer une fuite, retirez la bouteille de gaz du régulateur et vérifiez afin de détecter la présence de filetage endommagé, de saleté et de débris sur le régulateur et la bouteille de gaz. Vérifiez également pour voir si l'écoulement de gaz est bloqué à l'ouverture du régulateur ou de la bouteille de gaz. Enlevez l'obstruction et effectuez l'essai d'étanchéité de nouveau. **Si le filetage du régulateur ou de la bouteille est endommagé, remplacez cette pièce.** Commandez de nouvelles pièces en indiquant le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin au centre d'entretien des grils au **1-888-430-7870**

## Important: Supprimer cylindre de propane à partir du régulateur / valve lorsqu'il n'est pas utilisé.

**Pour enlever le réservoir de propane :**

1. Tournez le régulateur sur la position OFF (arrêt).
2. Laissez le gril refroidir complètement.
3. Enlevez le réservoir de propane en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit détaché du régulateur/robinet de gaz.
4. Posez le capuchon sur le réservoir. Gardez le capuchon sur le réservoir lorsque l'appareil n'est pas utilisé, afin d'empêcher que les saletés et les débris pénètrent dans le régulateur/robinet de gaz.

## DANGER

- **N'entreposez JAMAIS une bouteille de gaz de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.**
- **Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.**
- **Un réservoir de rechange rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.**
- **Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz et de l'appareil et appelez le service des incendies.**

### Consignes de sécurité

- La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient en vente libre ou sur ordonnance, peut altérer les facultés de l'utilisateur de l'appareil pendant l'installation ou l'utilisation.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, déconnectez la bouteille de gaz de 1 lb.
- Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- Les tablettes latérales peuvent supporter une charge maximale de 4,5 kg (10 lb).
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement de l'appareil.
- En cas de problème, consultez la section « Dépannage ».
- Allumez le brûleur. Assurez-vous qu'ils est allumé, fermez le couvercle et laissez le gril chauffer à l'intensité maximale pendant 10 minutes. La surchauffe de la peinture et des pièces produira une odeur seulement la première fois que le gril est allumé.
- Ce gril n'est pas destiné à servir de source de chaleur.
- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.
- Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est encore chaud.

### Allumage automatique

**Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**

1. **Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.** Assurez-vous que la bouteille de GPL est bien branchée au régulateur.
2. Tournez le bouton de réglage du régulateur sur la position **HIGH** (élevée).
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton-poussoir du dispositif d'allumage pour allumer le brûleur. Assurez-vous le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.
4. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage du régulateur sur la position **OFF,** attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.
5. Si le DISPOSITIF D'ALLUMAGE ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage avec une allumette.

## AVERTISSEMENT

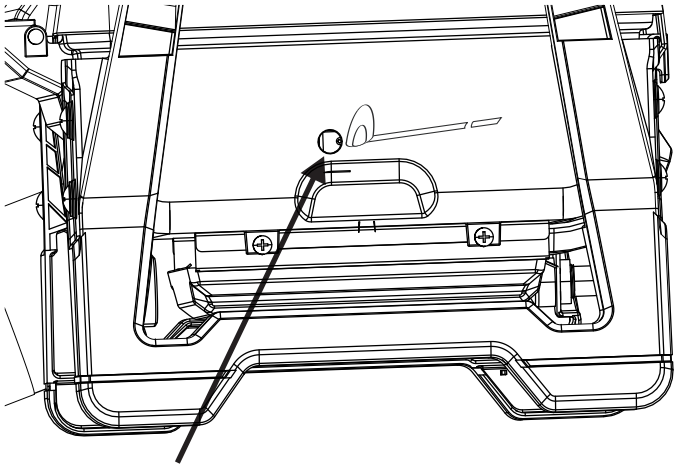
**Mettez les boutons de réglage sur la position OFF et débranchez la bouteille lorsque le gril n'est pas utilisé.**

## ATTENTION

**Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez les boutons de réglage des brûleurs sur la position OFF, attendez pendant 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque le robinet est ouvert, le gaz continue de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.**

### Allumage à l'aide d'une allumette

1. Insérer l'allumette allumée dans l'ouverture d'allumage, à l'extrémité du gril, près du brûleur. Tourner le bouton de réglage sur la position « **HIGH** ».
2. Si l'allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, tourner le bouton de réglage du brûleur sur « **OFF** », attendre 5 minutes et répéter l'opération d'allumage.



Ouverture d'allumage

### Avant la première utilisation

**Procédez à un essai d'étanchéité de votre gril**. Allumez le brûleur, assurez-vous qu'il reste allumé, fermez le couvercle et préchauffez le gril à température élevée pendant 10 minutes. Le séchage de la peinture et des pièces produira une odeur la première fois seulement.

### Fermer le gril

- Tournez le bouton de réglage du régulateur sur la position OFF (arrêt). Assurez-vous d'entendre un déclic. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez plus ce bouton et commandez une nouvelle pièce.
- Déconnectez la bouteille de 1 lb.

## ATTENTION

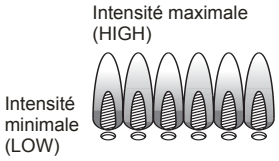
**Si la flamme du brûleur doit être éteint accidentellement, tournez le bouton de commande sur la position OFF et ouvrir le couvercle. NE PAS appuyer sur le bouton d'allumage. Attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer le barbecue.**

# ATTENTION

- **Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait vous causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez le bouton de réglage du régulateur et l'alimentation en gaz de la bouteille de GPL.**
- **Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.**

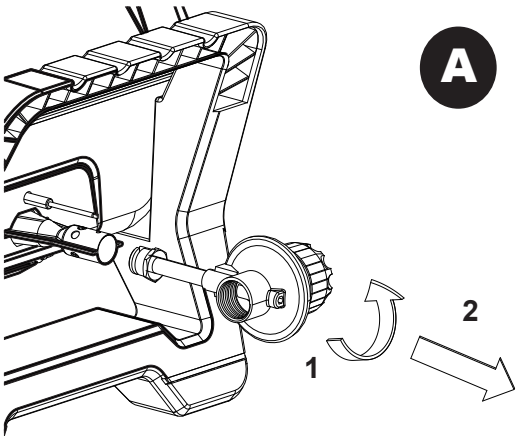
**Vérification de la flamme du brûleur**

Allumez le brûleur. Assurez-vous que le brûleur reste allumé pendant que vous tournez le bouton de réglage du régulateur de la position HIGH à la position LOW. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation.




## Nettoyage des brûleurs

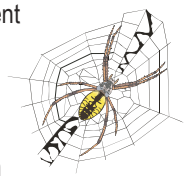
1. **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du bouton de réglage du régulateur et débranchez la bouteille de GPL.**
2. Enlevez la grille de cuisson et la cuvette.
3. Démonter le régulateur du brûleur par (1) régulateur de rotation jusqu'à ce que le bouton est vers le bas et ensuite (2) en tirant vers l'extérieur. Représenté sur la figure. A
4. Nettoyez la partie en céramique de l'électrode avec de l'alcool à friction et un chiffon. Nettoyez l'extérieur des brûleurs avec de l'eau et du savon. Insérez un tuyau d'arrosage (préférablement muni d'une buse) dans le tube du brûleur en forçant l'eau à traverser le tube. Assurez-vous que l'eau ressort de tous les orifices du brûleur. Utilisez un fil métallique fin pour débloquer les orifices qui ont été bouchés. **Laissez le brûleur sécher complètement** et examinez les trous. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Dans ce cas, remplacez le brûleur. Si vous voyez des fissures horizontales entre les trous du brûleur ou de gros trous (autres que les trous du brûleur), remplacez le brûleur.
5. Avant d'entreposer le gril, badigeonnez le brûleur d'une couche mince d'huile de cuisson. Recouvrez-les afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer. Si vous n'entreposez pas le gril, suivez les étapes que voici :
6. Remettez le régulateur en place.
7. Remettez la grille de cuisson en place.
8. Avant d'utiliser à nouveau le gril pour la cuisson, procédez à un *« essai d'étanchéité »* et à la *« vérification de flammes du brûleur »*.




# ATTENTION

## DANGER NATUREL • ARAIGNÉES

**FAIT :** Il arrive que des araignées ou d'autres petits insectes grimpent dans les tubes des brûleurs fixés aux brûleurs. Les araignées tissent leur toile, font leur nid et pondent des œufs. Les toiles et les nids peuvent être très petits, mais ils sont très résistants et peuvent obstruer le débit de gaz. Nettoyez les brûleurs avant d'utiliser le gril après une période d'entreposage, au début de la saison d'utilisation ou si le gril n'a pas été utilisé pendant un mois.



Des protecteurs se trouvent sur les entrées d'air pour tenter de réduire ce problème, mais cela ne l'élimine pas complètement! Une obstruction peut causer un « retour de flamme » (un incendie dans les tubes de brûleur). Le gril s'allume peut-être, mais l'obstruction ne permet pas au plein débit de gaz d'atteindre les brûleurs.

**SI L'UNE DES SITUATIONS SUIVANTES SE PRÉSENTE :**

**1.** Vous détectez une odeur de gaz.
**2.** Le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas.
**3.** Vous voyez une petite flamme jaune sortir du brûleur (la flamme devrait être bleue).
**4.** Vous voyez du feu autour ou derrière le bouton de réglage.

**ARRÊTEZ!**

**Coupez immédiatement l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de GPL!**

**SOLUTION :**

**Attendez que le gril refroidisse.**

Suivez les instructions de *Nettoyage des brûleurs.* Nettoyez souvent les brûleurs. Utilisez un écouvillon (ou cure-pipe) de 12 po pour nettoyer le tube du brûleur. Vous pouvez également utiliser un tuyau de jardinage pour forcer un jet d'eau dans les tubes des brûleurs afin de les nettoyer.

## Nettoyage général du gril

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grils au gaz ne sont pas peintes en usine (et ne doivent jamais l'être). Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du gril et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.**

## Entreposage du gril

- Nettoyez la surface de cuisson.
- Lorsque la bouteille de gaz est branchée au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur.
- Entreposez le gril à l'intérieur UNIQUEMENT si la bouteille de GPL est fermée et débranchée, enlevée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Procédez à un essai d'étanchéité du gril après une période d'entreposage et suivez des instructions dans la section Nettoyage des brûleurs avant d'utiliser le gril.
- Gardez l'espace autour du gril propre et libre de tout matériel inflammable (p. ex., essence, propane ou autres liquides ou gaz inflammables).
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.

## Comment déterminer si la viande est bien cuite

- La viande et la volaille cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer visuellement qu'il est cuit à point. Ne placez que des aliments préalablement décongelés dans l'appareil.
- **Nous recommandons que les aliments placés dans l'appareil aient une température d'au moins 40 °F avant de les faire cuire.**
- La volaille entière devrait atteindre une température de 165 °F. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents, et la chair ne devrait plus être rose.
- Les steaks, les rôtis et les côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 160 °F.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour en terminer la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- **Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.**

## Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

**Lavez :** lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

**Séparez :** séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

**Cuisez :** cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

**Réfrigérez :** réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

**Pour de plus amples renseignements, appelez la téléassistance USDA Meat and Poultry Hotline au 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) à Washington, DC**

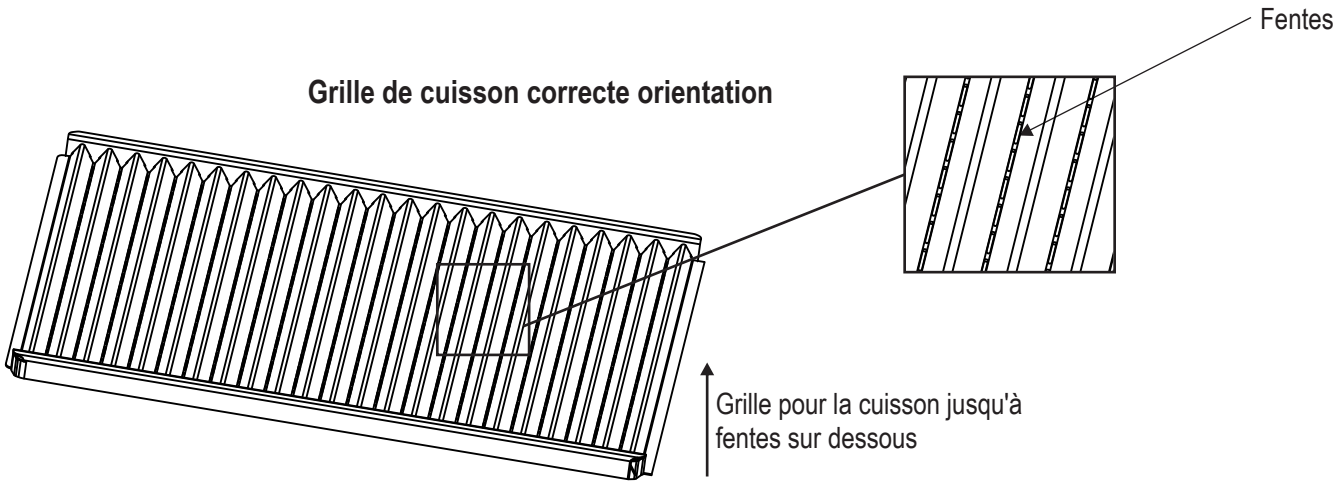
**ou envoyez un courriel à l'adresse mphotline.fsis@usda.gov**

**Températures de cuisson internes**

**Recommandées par l'USDA**

| | |
|---|---|
| **Viande hachée** | |
| Bœuf, porc, veau, agneau | 160 °F |
| Dinde, poulet | 165 °F |
| **Bœuf, veau, agneau frais** | |
| Mi-saignant | 145 °F |
| (laisser reposer 3 minutes avant de couper) | |
| À point | 160°F |
| Bien cuit | 170 °F |
| **Volaille** | |
| Poulet et dinde entiers | 165 °F |
| Morceaux de volaille | 165 °F |
| Canard et oie | 165 °F |
| **De Porc Freash** | |
| Mi-saignant | 145 °F |
| (laisser reposer 3 minutes avant de couper) | |
| À point | 160° F |
| Bien cuit | 170 ° F |

**Grille de cuisson correcte orientation**



## GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un commerçant autorisé. Le fabricant garantit **au premier consommateur qui achète ce produit**que ce dernier est libre de tout vice de fabrication et de matériaux, à condition qu'il soit assemblé de manière appropriée et qu'il soit utilisé de façon normale et raisonnable,pour les durées suivantes à partir de la date d'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient renvoyées par le client, port et fret payés, à des fins d'analyse et d'examen.

| ÉTENDUE DE LA GARANTIE | DURÉE DE LA GARANTIE | DIFFÉRENTS DÉFAUTS COUVERTS |
|---|---|---|
| Brûleur en acier inoxydable | 5 ans à compter de la date d'achat * | **Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement** |
| À feu et couvercle | 5 ans à compter de la date d'achat * | |
| Reste des pièces | 1 an à compter de la date d'achat * | |

*Remarque : une facture portant la date de l'achat SERA demandée pour se prévaloir de la garantie.

**L'acheteur-consommateur d'origine est tenu de régler tous les frais d'expédition associés aux pièces remplacées en vertu des modalités de la présente garantie limitée**.

La présente garantie limitée est en vigueur uniquement aux États-Unis et au Canada; elle n'est proposée qu'au propriétaire d'origine du produit et n'est donc pas transférable. **Le fabricant a besoin d'une preuve de la date de l'achat. Vous devez donc conserver votre facture d'achat.** L'enregistrement de votre produit ne remplace pas la preuve d'achat, et le fabricant n'est pas tenu de conserver des dossiers de preuves d'achat.

La présente garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la qualité fonctionnelle du produit et ne couvre pas les problèmes de nature cosmétique tels que les éraflures, les bosses, la corrosionou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants chimiques abrasifs ou les outils utilisés pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **La ROUILLE n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériel.**

**La garantie limitée ne comprend pas le coût des inconvénients occasionnés, la nourriture ainsi que les préjudices corporels et les dommages matériels.**

### LE FABRICANT NE REMBOURSERA PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

1. Les coûts d'expédition standard ou accélérée des pièces couvertes par la garantie et des pièces de rechange
2. La visite de réparateurs à domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit fait l'objet d'une utilisation autre que celle prévue, soit l'utilisation normale pour le foyer ou la maison unifamiliale.
4. Les dommages, les pannes ou les problèmes de fonctionnement découlant d'un accident, d'une altération, de la négligence, d'une utilisation non conforme, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation incorrecte ou non conforme aux codes locaux en matière d'électricité et de plomberie, ou encore l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant
5. Toute perte d'aliments causée par une panne du produit ou des troubles de fonctionnement.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre affectée aux réparations d'appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis et du Canada.
7. L'enlèvement et la livraison du produit.
8. Les réparations des pièces ou des systèmes découlant de modifications non autorisées qui ont été apportées au produit.
9. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.

**RENONCIATION AUX GARANTIES TACITES et LIMITATION DE RECOURS**

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul et unique recours dont vous pouvez bénéficier en vertu de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Le fabricant se réserve le droit de substituer des pièces semblables ou comparables dont la fonctionnalité est la même.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage consécutif ou accessoire résultant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute autre garantie tacite applicable, ou de pannes ou dommages découlant d'une catastrophe naturelle, d'un mauvais usage et entretien, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une altération, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'une utilisation non conforme, du transport, de l'utilisation commerciale, d'une utilisation abusive, d'environnements hostiles (intempéries, catastrophes naturelles, altérations par les animaux), d'une installation qui est inadéquate ou non conforme aux codes locaux en vigueur ou aux directives imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE ET UNIQUE GARANTIE EXPRESSE ÉMISE PAR LE FABRICANT. AUCUNE CARACTÉRISTIQUE OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, QUEL QUE SOIT L'ENDROIT OÙ ELLE FIGURE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT S'IL NE S'AGIT PAS DE CE QUI EST INDIQUÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS UNE GARANTIE TACITE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE EN DURÉE À LA PÉRIODE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

**Ni les distributeurs ni le magasin de détail qui vendent ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus. La responsabilité du fabricant se limitera**, dans tous les cas, au prix d'achat payé pour le produit par le premier consommateur qui l'a acheté.

REMARQUE : certains États ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou accessoires; ainsi, les exclusions et les limitations susmentionnées peuvent fort bien ne pas s'appliquer à vous Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez avoir des droits complémentaires qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit n'est pas possible, le commerçant qui a vendu ce produit ou le fabricant rembourseront le prix d'achat payé pour ce produit, moins un montant directement proportionnel à l'utilisation qui a été faite du produit avant la découverte du défaut par le consommateur d'origine qui l'a acheté. De plus, dans l'État de Californie uniquement, vous pouvez rapporter le produit au magasin où il a été acheté ou dans tout commerce de détail qui vend ce produit afin de faire exécuter les mesures prévues dans la présente garantie limitée.

**Pour toute réclamation en vertu des obligations prévues par cette garantie limitée, veuillez écrire à l'adresse suivante :**
**Consumer Relations**
**P. O. Box 1240**
**Columbus (GA) 31902-1240**

Les renvois de produits provenant directement des clients ne seront pas acceptés, à moins qu'une autorisation valable de renvoi ne soit obtenue au préalable. Le numéro d'autorisation doit être clairement indiqué sur le colis et celui-ci doit être expédié, port ou fret payés d'avance, à l'adresse qui figure ci-dessus. Les renvois ne satisfaisant pas à ces conditions seront refusés.

WS_1 Rev03

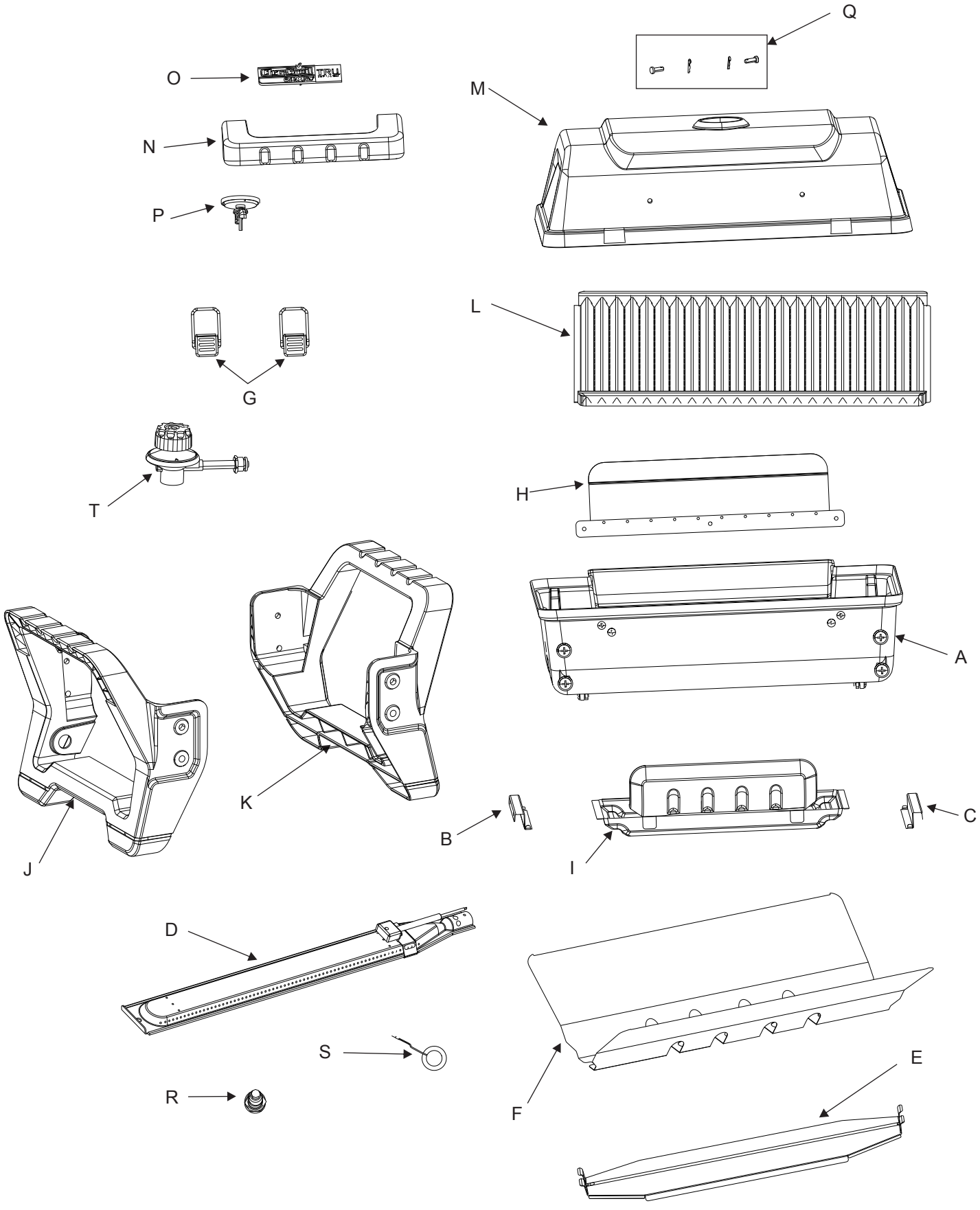
# LISTE DES PIÈCES

| Réf. | Qté | Description |
|---|---|---|
| A | 1 | CUVE |
| B | 1 | GAUCHE, RAIL DU RÉCIPIENT À GRAISSE |
| C | 1 | DROIT, RAIL DU RÉCIPIENT À GRAISSE |
| D | 1 | BRÛLEUR, AVEC ÉLECTRODE |
| E | 1 | TENTE DE CHALEUR |
| F | 1 | CHALEUR BOUCLIER |
| G | 2 | MÉCANISME DE VERROUILLAGE |
| H | 1 | PARE-VENT |
| I | 1 | RÉCIPIENT À GRAISSE |
| J | 1 | PIED, GAUCHE |
| K | 1 | PIED, DROIT |
| L | 1 | GRILLE DE CUISSON |
| M | 1 | COUVERCLE |
| N | 1 | POIGNÉE |
| O | 1 | PLAQUE DU LOGO |
| P | 1 | INDICATEUR DE TEMPÉRATURE |
| Q | 1 | COUVERCLE DU MATÉRIEL |
| R | 1 | ALLUMEUR |
| S | 1 | CONNECTEUR DE MISE À LA TERRE |
| T | 1 | RÉGULATEUR |

**NON illustrés**

| | | |
|---|---|---|
| ... | | OUTIL DE NETTOYAGE |
| ... | | GUIDE DU PRODUIT, ANGLAIS |
| ... | | GUIDE DU PRODUIT, ESPAGNOL, OPTIONNEL |
| ... | | GUIDE DU PRODUIT, FRANÇAIS |
| ... | | GUIDE DU CUISSON, ANGLAIS |
| ... | | GUIDE DU CUISSON, FRANÇAIS |

# SCHÉMA DES PIÈCES



**URGENCES : si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.**

| Urgences | Cause possible | Prévention/Solution |
|---|---|---|
| Fuite de gaz de la bouteille de GPL. | • Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation. | • Remplacez la bouteille de gaz. |
| Fuite de gaz entre la bouteille de GPL et le raccordement du robinet de gaz du régulateur | • Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité | • Retirez de la bouteille le robinet de gaz du régulateur et inspectez pour voir s'il y a des dommages. Voir les pages Essai d'étanchéité d'une bouteille de GPL et Connexion du robinet de gaz du régulateur à la bouteille de GPL. |
| Flamme sortant du au niveau du brûleur ou du raccord du robinet de gaz. | • Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage. | • Fermez le bouton de réglage. Laissez le couvercle ouvert pour laisser les flammes s'éteindre. Lorsque le feu est éteint et que le gril est refroidi, enlevez le brûleur et inspectez l'assemblage à la recherche de nids d'araignées ou de rouille. Voir les pages Danger naturel et Nettoyage des brûleurs. |
| Incendie de graisse ou flammes excessives dépassant continuellement la surface de cuisson. | • Accumulation de graisse trop importante dans la cuvette. | • FERMEZ tous les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour laisser les flammes s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces. |

## Dépannage

| Problème | Cause possible | Prévention/Solution |
|---|---|---|
| Les brûleurs ne s'allument pas au moyen du dispositif d'allumage. | **PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :** | |
| | • Le brûleur n'est pas branché sur le robinet de gaz du régulateur. | • Assurez-vous que le robinet de gaz du régulateur est bien inséré dans les tubes du brûleur. |
| | • Le brûleur est obstrué. | • Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien. |
| *Suite à la page suivante.* | • Le gaz ne circule pas. | • Vérifiez que la bouteille de GPL n'est pas vide. |
| | • Le robinet de gaz du régulateur et le robinet de la bouteille de GPL ne sont pas entièrement branchés. | • Enlevez la bouteille de GPL. Nettoyez le filetage sur la bouteille de GPL et le robinet de gaz du régulateur. |
| | • Le bouton de réglage du robinet de gaz du régulateur n'émet pas de déclic lorsqu'on le tourne sur la position OFF. | • Remplacez le robinet de gaz du régulateur. |
| | • Le bouton de réglage du robinet de gaz du régulateur ne reste pas enfoncé lorsqu'il est sur une position ON (marche). | • Remplacez le robinet de gaz du régulateur. |
| | **PROBLÈMES ÉLECTRIQUES :** | |
| | • L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroi de la fissure. | • Remplacez l'électrode ou les électrodes. |
| | • L'électrode et le brûleur sont mouillés. | • Essuyez au moyen d'un chiffon. |
| | • Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson. | • Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre. |
| | • Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais. | • Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils. |
| | • Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode. | • Remplacez le fil d'allumage ou l'électrode. |

REV00

## Dépannage *(suite)*

| Problème | Cause possible | Prévention/Solution |
|---|---|---|
| Les brûleurs ne s'allument pas au moyen du dispositif d'allumage. | **BOUTON-POUSSOIR PIÉZOÉLECTRIQUE ET SÉLECTEUR ROTATIF**<br>• Le bouton-poussoir colle au fond. | • Remplacez le dispositif d'allumage. |
| | • Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode. | • Inspectez l'isolement des fils et tous les raccords. Remplacez les fils du dispositif d'allumage ou l'électrode si l'isolation est cassée. |
| Le(s) brûleur(s) ne s'allume (nt) pas au moyen d'une allumette. | • Voir **« PROBLÈMES LIÉS AU GAZ »** sur la page précédente. | |
| | • L'allumette est trop courte. | • Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). |
| | • Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette. | • Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » du manuel d'utilisation et d'entretien. |
| Flamme faible ou baisse du débit de gaz. | • Le gaz est épuisé. | • Vérifiez que la bouteille de GPL contient encore du gaz. |
| Les flammes s'éteignent. | • Vents forts ou en rafales. | • Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. |
| | • Niveau de gaz faible. | • Remplacez la bouteille de gaz. |
| Flambées soudaines. | • Accumulation de graisse. | • Nettoyez la cuvette/le brûleur et l'intérieur du gril/foyer. |
| | • Excès de gras dans la viande. | • Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. |
| | • Température de cuisson excessive. | Ajustez (abaissez) la température selon le cas. |
| Incendie de graisse persistant. | • Graisse emprisonnée par l'accumulation de nourriture dans la cuvette | • Tournez le bouton de réglage du régulateur sur la position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz propane. Laissez le couvercle en position fermée et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril sera froid, enlevez et nettoyez toutes les pièces. |
| Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur). | • Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués. | • Tournez le bouton de réglage sur la position OFF. Nettoyez les brûleurs ou les tubes du brûleur. Se reporter à la section sur le nettoyage et l'entretien des brûleurs. |

Char-Broil®
Grilling's Juicy Little Secret™

**Please register your product online at:**
**Registre su producto en línea en:**
**Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:**

# www.charbroil.com/register

**(If you register online, you do not need to send in this registration card.)**
**(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)**
**(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)**

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

***Required | Necesario | Exigé***

***~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~***

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

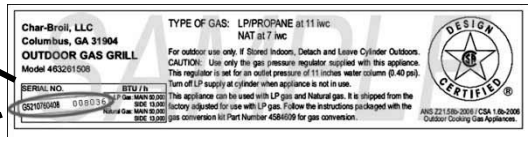
**Address** (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

**City | Ciudad | Ville** _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____




**STICKER ON PRODUCT**

**Serial Number | Número de serie| Numéro de série** _____

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

*Adjunte aqui la copia de su recibo de compra*

*Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.*

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

**$** _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
**¿Qué producto está registrando?**
**Quel produit enregistrez-vous?**

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

***Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :***

**Char-Broil Warranty Registration**
**P.O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

**We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.**

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

**Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.**

# NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE RÉCENT ACHAT D'UN PRODUIT DE

Char-Broil®
Grilling's Juicy Little Secret™

# VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR PROFITER DES FABULEUX AVANTAGES SUIVANTS

- Les informations valables de produit
- Inspirer griller les accessoires
- Le soutien clientèle fiable
- Les recettes délicieuses et se renverse des chefs de cuisine
- Evénements passionnants et promotions
- Et beaucoup plus!

## ENREGISTREZ VOTRE PRODUIT RECEVOIR UNE

# OFFRÉ SPECIAL

## CHARBROIL.COM/REGISTER